

令和7年度 事業計画

我が国経済を振り返ると、昨年は日経平均株価の最高値更新に始まり、春闘の満額回答が報じられ、また、人の動きはコロナ禍前の状態を取り戻し、インバウンド訪日外国人は過去最多を更新するなど、経済の回復基調への期待が高まっている。

しかし、原料食肉等の原材料価格やエネルギーコストの高騰、その他の諸資材価格、人件費や物流費の上昇が続き、円安も長期化しており、企業努力のみではコスト上昇分の全ては吸収しきれず、当業界においても製品への価格転嫁を実施しているが、現在もこの状況は変わらず、非常に厳しい状況におかれている。

このような中、我が食肉加工業界の食肉加工品については、諸物価の値上がりに伴い、消費者の生活防衛意識の高まりによる節約志向が続き、食肉加工品の生産数量はここ数年微減傾向で推移している。

国際面をみると、TPP11、日EU・EPA、日米貿易協定の協約国では、ソーセージ類やシーズンドポークなど豚肉調製品の輸入関税が撤廃されて2年が経過し、国際関係も新たなステージとなっており、原料食肉の輸入関税が軽減していく一方で、外国製品との競争の激化が予想される。

一方、食品表示の関係では、加工食品の原料原産地表示が義務化されて2年が経過し、現在は、消費者庁による食品表示のグローバル化も含めた表示の大枠の議論の中で、個別品目ごとの表示ルールの見直しの議論も行われ、この行方を注視する必要がある。

食品衛生の関係では、HACCPに沿った衛生管理が義務化されて4年が経過し、当業界の日常の生産活動においては、この観点に沿った日々の点検・確認が必須となっている。また、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度が本年6月から完全施行となるほか、国際的には、プラスチック削減に向けた条約策定の議論が進められており、特に食肉加工品の包装資材の材質にプラスチックが多用されていることから、今後の動向を注視する必要がある。

さらに、物流の2024年問題への取組みが進められているが、本年度はこれを一層推進することが必要である。

このように厳しい状況下ではあるが、当業界は、いかなる状況においても食肉及び食肉製品の安全性の確保を最優先に掲げ、品質の向上を図り、表示ルールに沿って適切に表示することが重要であり、これらにより消費者の信頼を得るとともに、消費者に対する選択の機会を広げ、食肉及び食肉製品の消費を底上げする必要がある。

日本食肉加工協会はこれらを踏まえ、令和7年度において、食肉及び食肉製品等の安全性の向上と高品質化、表示の適正化とその理解を醸成することを重要課題とし、必要に応じて関係団体とも連携、協力して事業を実施することとする。

1 安全性の確保に関する事業

1) HACCPシステムに基づく衛生管理講習会の開催

HACCPに沿った衛生管理の義務化を踏まえて、HACCPシステムに基づく衛生管理についての理解醸成を図るための講習会を、一般社団法人食肉科学技術研究所（以下「食肉科研」という。）と協力して開催し、食肉製品製造工場におけるHACCPシステムの適正な管理・運営を推進する。

また、小規模事業者向けに作成した手引書「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った衛生管理を推進する。

2) 食品衛生法等の関係法令の制改定に伴う関連情報の収集及び提供

本年6月からの食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の施行や、国際的なプラスチック削減に向けた条約の策定に向けた議論など、関係省庁等から情報を収集し、会員、消費者等へ新しい情報を分かり易く提供する。

3) 食品等関連団体の主催するセミナー等への参加

食品等関連団体が実施する各種講習会等を通じて情報の収集を行い、会員等へ迅速に提供する。

4) 食肉加工品の安全性に関する問合せへの対応

会員、消費者等からの問合せに対し、正しい情報の提供に努める。

2 品質・製造技術の向上及び規格・表示に関する事業

1) 食肉加工技術講習会の開催

食肉及び食肉製品等に関する総合的な知識や食肉加工の基礎的な製造技術等の修得を目的とした講習会を開催する。

2) 品質規格委員会の開催

食品表示基準における食肉製品等の個別品目ごとの表示ルールの見直しの議論に対応するとともに、食肉製品等の品質、規格、衛生及び表示問題に関する各種検討と意見集約を目的に、会員と有識者からなる委員会を開催する。

3) 食肉製品の規格と表示に関する研修会の開催

食肉製品の表示と食品表示基準、JAS規格、食品衛生法及びハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約等との関係性の理解醸成を目的とした研修会を、食肉科研及びハム・ソーセージ類公正取引協議会（以下「公取協」という。）と協力して開催する。

4) 食品等関連団体の主催するセミナー等への参加

食品等関連団体が実施する各種講習会等への参加を通じて情報の収集を行う。

5) 品質等管理優良事例の表彰

品質等の管理において、優良と認められるJAS認証工場を表彰する。

- 6) 消費者等からの品質・規格・表示等に関する問合せへの対応
消費者等からの問合せに対し、正しい情報の提供に努める。

3 経営の改善等に関する事業

- 1) ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定の推進と実施への協力
食肉加工業界の製造技術の向上を目指すため、日本ハム・ソーセージ工業協同組合(以下「ハム組合」という。)に協力して技能検定実技試験を実施する。
- 2) コンプライアンス及びリスクマネジメントに関する事業
ハム組合及び食肉科研と協力して、関連情報の周知に努める。
- 3) 食肉加工業に関連する法令の改正等に伴う関連情報の収集及び提供
関係省庁等から情報を収集し、会員への情報提供に努める。
- 4) 食肉加工関係功労者の表彰
会員の従業員であって、重要な発明、業務成績の向上及び防災等で業績のあった者又は永年勤続し他の範とするに足る者を表彰する。

4 普及啓発に関する事業

ハム組合、食肉科研及び公取協と協力し、JAS製品を含むハム・ソーセージ等の食肉製品の正しい知識の普及啓発とこれら食肉製品の消費拡大を図るために、次に掲げる事業を行う。

- 1) 業界紙等への広告
食品関係誌等への記事広告を行う。
- 2) 食肉産業展等のイベントへの参加
食肉産業展への出展を行う。
- 3) 加工情報誌の発刊等
収集した食肉及び食肉加工品に関する情報を編集し、食肉加工情報誌として広く関係者等への配布を行う。

5 協会の目的を達成するために必要な事業

会員の意見を踏まえ、食肉加工品を巡る制度の改善に関する要望、業界に甚大な影響を及ぼす案件に関しては、必要に応じ政府、関係機関に対し、提案・要請活動を行う。